

## Knusprige Kichererbsen

<https://vivomira.de/rezepte-ideen/snacks/knusprige-kichererbsen/>

### Zutaten

- 1 Dose Kichererbsen (ca. 240 g Abtropfgewicht)
  - 1 EL Olivenöl
  - 1 TL Paprikapulver (edelsüß oder geräuchert)
  - 1/2 TL Knoblauchpulver
  - 1/2 TL Kreuzkümmel (optional)
  - 1 Prise Cayennepfeffer (für die Schärfe)
  - Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 

### Zubereitung

- **Kichererbsen vorbereiten:**

- Die Kichererbsen in ein Sieb geben, gründlich abspülen und gut abtropfen lassen.
- Mit einem Küchentuch trocken tupfen, damit sie beim Rösten schön knusprig werden.

- **Würzen:**

- Die abgetropften Kichererbsen in eine Schüssel geben.
- Olivenöl, Paprikapulver, Knoblauchpulver, Kreuzkümmel, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer hinzufügen. Alles gut vermengen, sodass die Kichererbsen gleichmäßig gewürzt sind.

- **Backen:**

- Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (oder 180 °C Umluft) vorheizen.
- Die Kichererbsen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen. Achte darauf, dass sie in einer einzigen Schicht liegen, damit sie gleichmäßig rösten.
- Für ca. 25-30 Minuten backen, dabei alle 10 Minuten wenden. Die Kichererbsen sind fertig, wenn sie goldbraun und knusprig sind.

- **Abkühlen lassen:**

- Die Kichererbsen kurz abkühlen lassen, damit sie noch knuspriger werden. Direkt danach genießen oder in einem luftdichten Behälter aufbewahren.
-